

PICA-PICA

Ensalada de brotes tiernos, crudité de verduras y vinagreta de mostaza ✓ ✘ 🌀

Tabla de embutidos artesanos de Cal Tomàs (sin gluten, sin lactosa, sin aditivos) ✘ 🌀

Tabla de quesos asturianos y catalanes de pequeños productores ✓ ✘ 🌀

Anchoas del cantábrico sobre pan dulce de escanda y queso La Peral 🌀

Carpaccio de remolacha con langostinos, yogurt, frambuesas y pistachos verdes ✘

Corvina marinada con aguacate, bloody mary y pico de gallo ✘

Carpaccio de Black Angus con tirabeques, queso Rey Silo y helado de mostaza antigua

Terrina de foie con texturas de maíz y caramelo de aceitunas negras

Fondue de parmesano con langostinos y trigueros

Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota o de boletus ✓

Pescaito de las lonjas catalanas, frito a la andaluza

Buñuelos con bacalao de Perelló con all-i-oli de miel

“Patatinas” al cabrales con praliné de avellanas ✓ ✘ 🌀

Nuestras “Patatinas” bravas ✓ ✘

Girgolas de castaño del pirineo, de cultivo ecológico, salteadas sobre emulsión de boletus ✓ ✘ 🌀

* Todos nuestros platos son para compartir

* Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva

* Todas nuestras carnes son de proximidad y/o de pequeño productor, alimentadas y criadas de forma natural y respetuosa con el medio ambiente.

🌀 Platos Slow Food, Km0

✘ Platos sin Gluten

✓ Platos aptos para Vegetarianos

✓ Platos aptos para Veganos

NUESTROS PLATINOS

Parrillada de verduras de temporada y salsa “rawmesco” ✓ 🌀

“Gnocchi” de patata y queso ecológico de Vare con trufa de temporada ✓ 🌀

Arroz Venere con mini verduras y una emulsión de aguacate y cilantro ✓ ✘ 🌀

Arroz “del senyoret” con pescado de temporada y all-i-oli de ajo negro

Bacalao confitado con curry y caviar de coco ✘

Pulpo gratinado con queso Gamoneu D’onaio, ajada y cremoso de patata ✘ 🌀

Morcilla con chipirones y el jugo asado de su tinta ✘

Dados de solomillo de vaca vieja al cabrales, todo un clásico... ✘ 🌀

Solomillo asado con tomate confitado, yogurt y mantequilla de especias ✘ 🌀

Picantón asado con setas, cefalópodos y piñones ✘

Entrecôte de vaca vieja con brasas comestibles (300gr.) ✘

PANES

Pan con tomate Cesta de panes Pan con tomate sin gluten de elaboración artesanal ✘

LLAMBIOTAES

Crema Catalana con sorbete de piña ✘

“Casadielles” con helado de romero

Nuestra “Selva Negra”

Nube de chocolate blanco, pistachos y helado de queso de cabra

Arroz con leche Asturiano ✘